

„HERZLICH WILLKOMMEN“
WIR FREUEN UNS, DASS WIR SIE WIEDER IN
UNSEREM LOKAL BEGRÜßEN DÜRFEN...

VORAB VIELLEICHT EIN APERITIF:

LILLET „BERRY“
€ 5,80

MARTINI „BIANCO“
€ 5,80

APEROL SPRITZ
€ 5,50

SEKTCOCKTAIL „HUGO“
€ 5,80

EINIGE SAISONALE EMPFEHLUNGEN:

MARINIERTER STANGENSPIEGEL MIT PARMASCHINKEN, KIRSCHTOMATEN
GERÖSTETEN PINIENKERNEN & KRÄUTERBAGUETTE
€ 12,10

FRISCHE PFIFFERLINGE AUS DER PFANNE
MIT SPECK UND ZWIEBELN ANGERICHTET AUF KARTOFFELRÖSTI
MIT SCHWEIZER RACLETTE-KÄSE GRATINIERT, DAZU BUNTE SALATE
€ 18,90

„SOMMERLICHE PFIFFERLINGSPFANNE“
FRISCHE PFIFFERLINGE IN RAHM MIT FILETSPITZEN VON
DER SCHWEINELENDE, KARTOFFELRÖSTI
UND SOMMERSALATEN
€ 26,30

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR:
FRISCHE, HEIMISCHE **ERDBEEREN** MIT VANILLEEIS UND SAHNE
€ 7,80

SCHOKOLADENMOUSSE
MIT HIMBEERMARK, EIERLIKÖRSAUCE, FRISCHEN FRÜCHTEN UND SAHNE
€ 7,90

— SUPPEN —

STEINBECKER HOCHZEITSSUPPE

MIT KLÖBCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSEINLAGE

€ 5,00

CURRY-KOKOSSÜPPCHEN

MIT FLUSSKREBSEN UND SESAM

€ 6,50

CREMESUPPE VON FRISCHEM STANGENSPIEGEL

MIT PETERSILIENSAHNE

€ 5,80

— ETWAS SOMMERLICHES —

BUNTE BLATTSALATE

MIT RINDERFILETSPITZEN VOM HEREFORD-RIND,
GEHOBELEM PARMESANKÄSE, BALSAMICO-DRESSING
GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND KRÄUTERBAGUETTE

€ 18,50

CARPACCIO VOM HEREFORD-RIND (RINDERFILET)

MIT BLATTSALATEN IN BALSAMICO-DRESSING
GERÖSTETEN PINIENKERNEN, GEHOBELEM PARMESAN, KRÄUTERBAGUETTE

€ 12,70

SOMMERLICHER SALATTELLER

MIT SAUERRAHMDRESSING, GERÖSTETEN KERNEN UND KRÄUTERBAGUETTE
WAHLWEISE:

MIT GEBRATENEN LACHSWÜRFELN

€ 16,90

ODER GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

€ 14,70

SALAT VON KIRSCHTOMATEN & BÜFFELMOZZARELLA

MIT BALSAMICO-DRESSING, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
FRISCHEM BASILIKUM UND KRÄUTERBAGUETTE

€ 10,80


— KLEINIGKEITEN —

FILETSTEAK (120G) VOM HEREFORD-RIND
MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE, ROSMARINKARTOFFELN, GEMÜSEGARNITUR
UND BUNT GEMISCHTEN SALATEN
€ 20,50

TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN
COGNAC-PFEFFERSAUCE UND BUNTEN GEMÜSEN
AUS DER PFANNE
€ 19,50

GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET
AUF BELUGA-LINSENGEMÜSE MIT CURRY-KOKOSSAUCE
UND GERÖSTETEN CASHEWKERNEN
€ 17,50


— HAUPTGERICHTE —

„SCHWEIZER PFANNE“ 
SCHWEINEFILETSPITZEN IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT KÄSE GRATINIERT,
KARTOFFELRÖSTI UND BUNTEM SALATTELLER
€ 20,80

„WIENER SCHNITZEL“ - KLASSISCH VOM KALB- 
MIT POMMES FRITES & BUNTEM SALATTELLER
€ 20,50

„CORDON BLEU“ -KLASSISCH VOM KALB-
GEFÜLLT MIT SCHWEIZER KÄSE, GEKOCHTEM SCHINKEN,
DAZU COGNACRAHMSAUCE, POMMES FRITES
UND BUNT GEMISCHTE SALATE
€ 23,50

RUMPSTEAK VOM HEREFORD-RIND
MIT GESCHMORTEN PILZEN, GRATINIERTER BARBECUE-TOMATE,
KRÄUTERBUTTER, BRATKARTOFFELN UND SOMMERSALATEN
€ 26,90

„BAUERNSCHNITZEL“ 
MIT GEBRATENEM SPECK, SPIEGELEI, BRATKARTOFFELN
UND BUNTEN SALATEN
€ 17,90

 ...DIESE GERICHTE BEREITEN WIR GERN ALS KLEINERE PORTION ZU... 

— HAUPTGERICHTE —

„HAMBURGER PANNFISCH“ ...EIN ORIGINAL... 
VERSCHIEDENE, GEBRATENE FISCHFILETS ANGERICHTET AUF BRATKARTOFFELN
MIT SENFSAUCE UND SALATTELLER
€ 21,50

GEBRATENES LACHSFILET 
AUF TERIYAKI-GEMÜSE MIT BELUGALINSEN
UND LA RATTE-KARTOFFELN AUS DER PFANNE
€ 21,30

KNACKIGE PFANNENGEMÜSE AUF TAGLIATELLE -VEGETARISCH ZUBEREITET-
MIT GEHOBELTEM PARMESAN & GERÖSTETEN PINIENKERNEN
€ 14,90

— RUSTIKALE KLASSIKER —

ROASTBEEF KALT -ZARTROSA GEBRATEN- 
MIT FEINER REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN
€ 16,90

„HAUSTELLER“ ...VON ALLEM ETWAS...
MIT ROASTBEEF KALT, HAUSGEMACHTER SÜLZE & SAUERFLEISCH
REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN
€ 15,20

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH -KLASSISCH VOM SCHWEINEBAUCH- 
MIT FEINER REMOULADENSAUCE UND BRATKARTOFFELN
€ 11,70

BAUERNFRÜHSTÜCK „HOHELUF“ 
OMELETTE IN DER PFANNE GEBACKEN MIT SCHINKEN, EI UND BRATKARTOFFELN
€ 9,50

METTWURSTSCHNITTE „HOHELUF“
HAUSGEMACHTE METTWURST AUF SCHWARZBROT MIT SIEGELEIERN
€ 10,50

 ...DIESE GERICHTE BEREITEN WIR GERN ALS KLEINERE PORTION ZU... 

— FÜR DIE JUNGEN GÄSTE —

„MÄRCHENTELLER“

SCHWEINESCHNITZEL MIT BUNTEN GEMÜSEN UND POMMES FRITES

€ 8,10

KINDERTELLER „STÖRTEBEKER“

FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES

€ 6,90

KINDERTELLER „WINNIE PUUH“

KNUSPRIGE HÄHNCHENNUGGETS MIT POMMES FRITES

€ 6,90

— DESSERTEMPFEHLUNG —

SCHOKOLADENMOUSSE

MIT HIMBEERMARK, EIERLIKÖRSAUCE, FRISCHEN FRÜCHTEN UND SAHNE

€ 7,90

„BEERENFRUCHTGRATIN“

MIT HONIG-MASCARPONE GRATINIERTER BEERENFRUCHTKOMPOTT

DAZU VANILLEEIS

€ 6,90

FRISCHE HEIMISCHE ERDBEEREN

MIT VANILLEEIS & SAHNE

€ 7,80

LIEBE GÄSTE,

BITTE BEACHTEN SIE, DASS SICH UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN
WIE FOLGT GEÄNDERT HABEN:

MONTAG BIS DONNERSTAG

AB 15:00 UHR / KÜCHE 17:00 – 21:00 UHR

FREITAG UND SAMSTAG

KÜCHE 11:30 – 14:30 UHR UND 17:30 – 21:00 UHR

SONNTAG

07:30 UHR – NACHMITTAGS / KÜCHE 11:30 – 14:30 UHR